

2. Показники якості низькокалорійного соусу з концентратом виноградних вичавок

Валерія Анан'єва, Лідія Кричковська, Вікторія Якушко
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

Вступ. Рослинна сировина, а саме сухий концентрат винограду представляє собою джерело таких біологічно-активних сполук як поліфеноли, вітаміни та вітаміноподібні сполуки, антиоксиданти тощо. Застосування його в харчовій промисловості дозволяє не тільки збагатити продукти на біологічно активні речовини з широким спектром дії на організм (антиоксидантні, радіопротекторні, імуномодулюючі властивості) а ще й поліпшити смак, аромат та колір готового продукту без використання синтетичних харчових добавок або знижуючи їх концентрацію до мінімуму.

В попередніх роботах обґрунтовано компонентний склад низькокалорійного соусу з концентратом виноградних вичавок, в якості жирової основи – купажована олія, що збалансована по співвідношенню ПНЖК ω -3 групи, з комплексним стабілізатором некрохмальної природи.

Метою дослідження є визначення органолептичних та фізико-хімічних показників розробленого низькокалорійного соусу з додаванням концентрату виноградних вичавок.

Матеріали та методи. Визначено показники виготовленого низькокалорійного соусу згідно стандартам діючої нормативної документації ДСТУ 4487:2005.

Результати та обговорення. Показники розробленого низькокалорійного соусу з додаванням концентрату виноградних вичавок представлено в таблиці.

| Найменування показника | Характеристика показника | |
|------------------------|---|---|
| | Норма згідно з ДСТУ 4487:2005 | Низькокалорійний соус з додаванням концентрату виноградних вичавок |
| Зовнішній вигляд | Однорідний сметаноподібний, густий продукт з одиничними пухирцями повітря | |
| Смак і запах | У відповідності з технічним описом для майонезу конкретного найменування | У відповідності до смаку і запаху фруктового соусу на водній основі «Ткемалі» |
| Колір | Білий або кремуват-жовтий з відтінками | Ніжно-сливовий, однорідний по всій масі |
| Стійкість емульсії, % | 98 | 99,5 ± 0,5 |
| pH | 3,5 – 4,7 | 4,2 ± 0,2 |

Висновок. За одержаними органолептичними та фізико-хімічними показниками розроблений соус з концентратом виноградних вичавок збалансований по співвідношенню ПНЖК та відповідає діючим вимогам ДСТУ 4487:2005 «Майонези. Загальні технічні умови».